



(Source : superecette.com)



Alouettes en cocotte aux truffes

Ingrédients pour quatre personnes :

- 8 alouettes
- 100 g de foie gras mariné au Porto
- 1 dl de Porto
- 100 g de foie de volaille
- 30 g d'échalotes
- 250 g de lard frais
- 100 g de champignons
- 4 dl de champagne
- Thym, laurier, 6 branches de persil
- Sel fin, poivre
- 5 dl de fumet de gibier
- 200 g de truffes
- 30 g de beurre
- 1 carotte
- 1 oignon
- Cognac

Préparation :

Plumez, flambez et désossez les alouettes par le dos. Faites-les mariner dans 1 dl de Porto pendant plusieurs heures.

Faites revenir sans coloration 250 g de lard frais coupés en cubes. Ajoutez les échalotes ciselées, les intérieurs nettoyés, les foies de volailles soupés en dés, les champignons hachés fin, et laissez cuire jusqu'à évaporation complète de l'eau des champignons. Salez et poivrez à votre goût.

Passez à la grille fine du hachoir, ajoutez 1 cl de Cognac, puis passez au tamis. Etalez cette farce sur chaque alouette. Malaxez légèrement le foie gras à la main, coupez le en 16 morceaux, et placez-en sur chaque alouette. Taillez 8 morceaux de truffes, coupez les parures en petit dés, posez-les sur le foie gras, et couvrez avec le reste de farce. Reformez chaque alouette.

Préparez le reste des truffes, épluchez, lavez, taillez la carotte et l'oignon en fine brunoise. Mouillez avec le champagne, et laissez cuire à couvert pendant environ 35 minutes.

Faites revenir les alouettes au beurre clarifié, déglacez au Porto, et mouillez avec le fumet de gibier. Fermez la cocotte et laissez cuire environ 15 minutes.

Dressage :

Dressez les alouettes sur chaque assiette, nappez de sauce, et garnissez avec des lamelles de truffe et des petites barquettes aux pommes.